Tigex®

COLLEXION

Bébé Gourmet

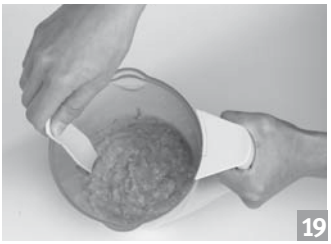
Cuiseur Vapeur Mixeur

Stoomkoker-blender
Frullatore cuocicibo a vapore
Steamer/Blender
Vaporera y batidora
Cozedor vapor triturador
Dampfgarer/Mixer

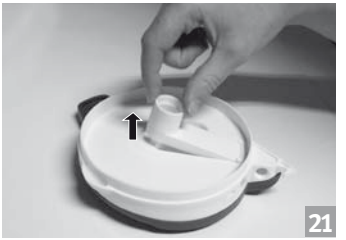
Miam!

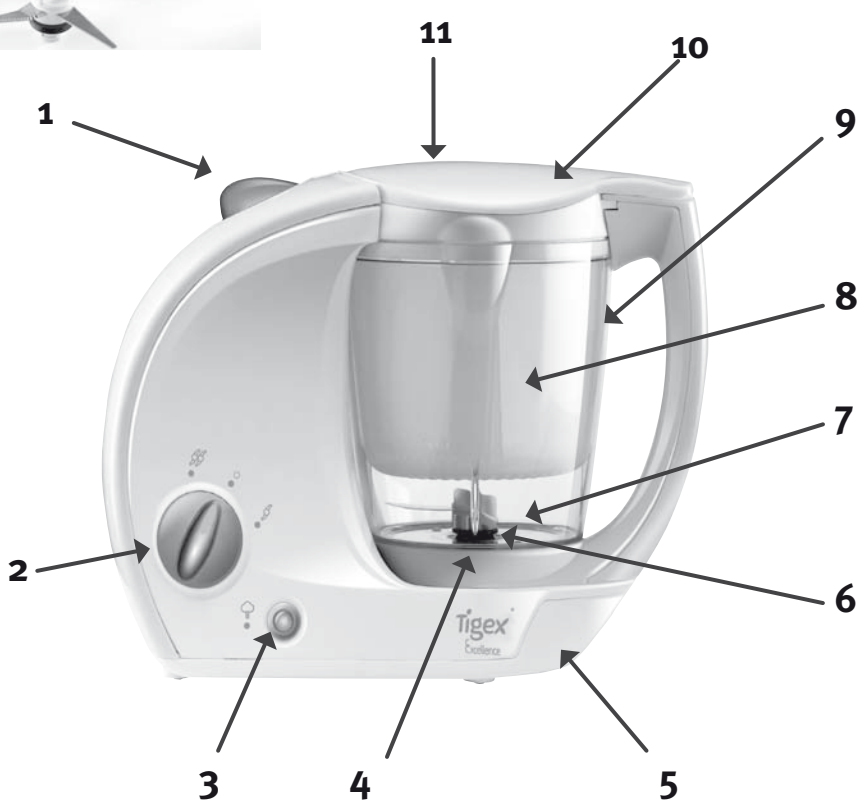
Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso - Instructions for use
Instrucciones de uso - Folheto de utilização - Gebrauchsanweisung


19

20

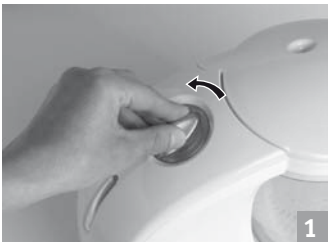

1
21


11
10
1
9
8
7
2
6
Tigex
3
4
5

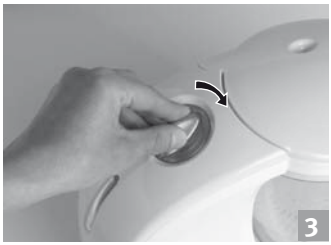
12

13

14


1

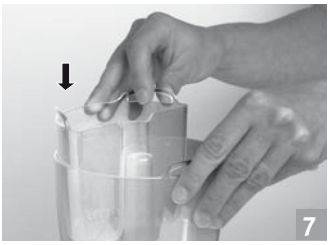
2


3

2
1
4

5

6


7

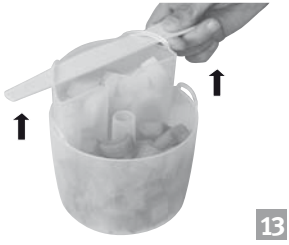
8

1
2
9

10

11

12


13

14

15

16

17

18

F Bébé Gourmet Cuiseur Vapeur Mixeur

INTRODUCTION

Nous vous remercions de l'achat de ce Cuiseur Vapeur Mixeur. Cet appareil vous permettra de préparer des repas sains et savoureux pour votre enfant en toute simplicité.
Afin de profiter pleinement de toutes ses fonctionnalités, merci de lire attentivement la notice et de la conserver pour consultation ultérieure.

AVERTISSEMENTS

Lire attentivement les instructions avant la première utilisation. Débrancher l'appareil avant d'insérer ou de retirer des pièces.
Les précautions suivantes doivent être respectées chaque fois que l'on utilise un appareil électrique et plus particulièrement en présence d'enfants.
- Vérifiez avant la première utilisation que la tension de votre installation électrique soit compatible avec l'appareil.
- Placez toujours le cuiseur vapeur mixeur sur une surface plane et sèche, hors de portée des enfants.
- Ne mettez jamais en marche l'appareil sans avoir rempli la cuve avec la quantité d'eau requise. N'introduire dans le réservoir que de l'eau faiblement minéralisée, sans adjuvent de quelque nature que ce soit.
- Laissez refroidir l'appareil 15 min environ entre 2 utilisations.
- N'oubliez pas de débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- En cas de dysfonctionnement, ne démontez pas l'appareil, même pour changer un cordon endommagé. Il doit être réparé par notre service après vente avec des outils spéciaux afin d'éviter un danger.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
    - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - des fermes ;
    - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui – même est endommagé.

- Manipulez les lames avec beaucoup de précaution, et particulièrement lorsque vous videz ou nettoyez le bol et les lames, car elles sont très coupantes. Ne jamais toucher la lame lorsque le bol est placé sur la base de l'appareil. Manipulez la lame uniquement lorsque le bol est retiré de la base.
- Si les lames se bloquent, débranchez toujours l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine du blocage.
- Ne jamais bloquer le capteur de sécurité situé sur le robot, près du crochet de la spatule.
- L'appareil devient très chaud lors de la cuisson à la vapeur et peut provoquer des brûlures en cas de contact. Utilisez toujours la poignée pour soulever le bol.
- Faites attention à la vapeur brûlante s'échappant du bol et du réservoir d'eau lors de la cuisson et lorsque vous retirez le couvercle.
- Ne jamais obstruer l'orifice de sortie de la vapeur situé sur le couvercle.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.

Attention

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et d'installer, de retirer ou de positionner des éléments.
- Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Allègre Puériculture décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Ne jamais remplir le réservoir d'eau directement sous le robinet. Vous pouvez utiliser le bol de cuisson muni d'un bec verseur et de graduations repérées de 1 à 3 pour remplir le réservoir. Les niveaux permettent de doser la quantité d'eau nécessaire indiquée dans le guide de cuisson page 6. Débranchez toujours l'appareil avant de remplir le réservoir.
- Videz toujours le réservoir d'eau après utilisation.
- Assurez-vous de ne pas remplir le réservoir au-delà de la capacité maximale (210ml ou niveau « max » gradué sur le bol et sur la fenêtre du réservoir d'eau)
- Assurez-vous que les lames ne sont pas recouvertes de nourriture avant d'activer la fonction vapeur.
- Ne soulevez pas et ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne remplissez jamais le réservoir d'eau lors de la cuisson à la vapeur. Il est possible que de l'eau chaude et de la vapeur s'échappent de l'appareil.
- Avant d'ouvrir le couvercle et d'ajouter d'autres ingrédients à mixer, si nécessaire, assurez-vous que le couvercle a suffisamment refroidi après la cuisson.
- N'insérez aucun objet dans l'ouverture du réservoir d'eau ou la soupape de vapeur.
- Vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre bébé.
- Vérifiez toujours la consistance des aliments pour bébé.
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil. Utilisez de préférence une eau peu chargée en calcaire. Des traces blanches peuvent être présentes au fond du réservoir d'eau. Ces tâches ne sont pas dangereuses pour votre enfant et peuvent être enlevées facilement à l'aide d'un torchon humide.
- Mixez les aliments par cycles de 10 secondes, et ne dépassez pas 30 secondes de mixage

en continu.

Champs électromagnétiques (CEM)
Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

CARACTERISTIQUES

- Cuisson vapeur pour préserver toutes les vitamines
- Pratique : cuit et mixe les aliments dans le même bol
- Double panier saveur pour un meilleur apprentissage du goût et un respect des saveurs
- Préparation jusqu'à 4 repas à l'avance grâce à un bol grande contenance (900ml)
- Fonction double mixage pour des préparations adaptées à l'âge de bébé : double lame - mixage puissant pour une texture lisse de 4 à 10 mois, et simple lame - mixage modéré pour une texture petits morceaux dès 10 mois.
- Spatule clipsable à l'arrière du cuiseur vapeur-mixeur permettant de retirer les paniers sans se brûler et de racler la purée efficacement.
- Bip fin de cuisson
- Réchauffage des aliments
- Décongélation des aliments

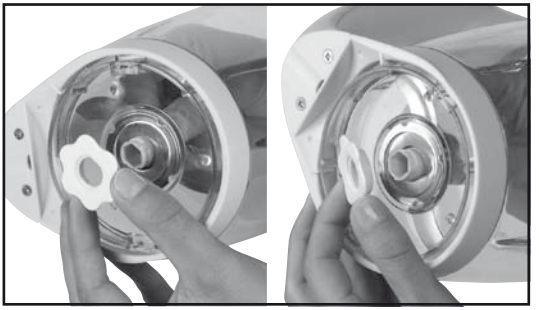
DESCRIPTION

1- Bouchon du réservoir d'eau
2- Bouton de mixage : mixage rapide (texture lisse) à gauche,
mixage modéré (texture petits morceaux) à droite
3- Bouton marche/arrêt et témoin lumineux de cuisson
4- Ecrou fleur de la lame sous le fond du bol
5- Base
6- Joint
7- Lame (purées)
8- Double panier de cuisson (1/2 panier emboîté verticalement dans un grand panier)
9- Bol de cuisson
10- Couvercle du bol
11- Sortie vapeur
12- Spatule
13- Joint supplémentaire (à conserver)
14- Lame à smoothie

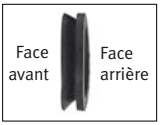
Attention, au moment de l'achat, la spatule est scotchée sur la cale au dessus du cuiseur vapeur mixeur.

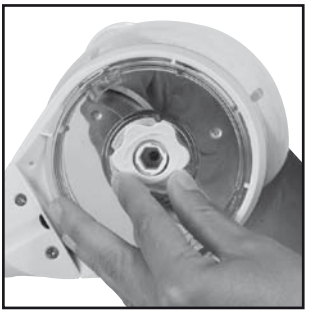
Important montage/démontage de la lame

1/ Placez le joint: face arrière orientée en direction de la lame et face avant (ventouse) vers le bas



2/ Mettez la fleur sous le bol avec la partie rétrécie directement sous le bol en maintenant la lame de l'autre côté.





3/ Faites 1/4 de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
Attention : Tirez sur la fleur pour vérifier que la lame est bien vissée.

Cuisson à la vapeur

1/ Dévissez le bouchon du réservoir d'eau. **1**

2/ Remplissez le réservoir d'eau via l'orifice, selon la quantité d'eau indiquée dans le guide de cuisson page 6 **2** . Nous vous conseillons de doser l'eau à l'aide du bol de cuisson pourvu de repères 1 à 3 puis de transvaser la quantité d'eau nécessaire dans le réservoir. La quantité d'eau introduite dans le réservoir peut être visualisée à l'aide de la fenêtre graduée de « 1 à max » située en dessous du bouchon du réservoir. Essuyez toujours le surplus d'eau (eau ayant débordé ou liquide versé involontairement sur les parois du robot) avant le branchement de l'appareil. Afin de limiter l'apparition d'un dépôt calcaire au fond de la cuve, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau faiblement minéralisée lors de la cuisson des aliments. Ces résidus ne perturbent pas le fonctionnement de l'appareil.

3/ Vissez le bouchon du réservoir d'eau en faisant coïncider l'ovale de couleur du bouchon avec le trait inscrit sur le haut du mixeur cuiseur. **3**

4/ Avant d'ôter le couvercle du bol : retirez le bol complet du bloc moteur en tirant la poignée vers vous. Soulevez le bol du bloc moteur à l'aide de la poignée **4** . Tenez le bol dans votre main gauche à l'aide de la poignée. Puis poussez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de votre pouce, jusqu'à la butée afin de libérer le verrou **5** . Soulevez le couvercle pour le retirer

5/ Coupez les aliments en petits dés. **6**

6/ Placez les petits dés dans le grand panier.

Si vous souhaitez séparer les types d'aliments pour ensuite les mixer séparément (et ne plus mélanger les saveurs) :

- placez d'abord le 1/2 panier dans le grand panier en respectant le 1/2 cercle délimité par les arêtes du grand panier. **7**
- disposez les aliments séparément dans chaque compartiment. **8**

Attention, la quantité d'aliment ne doit jamais dépasser la hauteur du grand panier ou la hauteur du 1/2 panier (si vous séparez les aliments pendant la cuisson).

Ne jamais placer les aliments directement dans le bol de cuisson. Utilisez toujours le grand panier de cuisson ou le 1/2 panier emboité dans le grand panier.

7/ Disposez le(s) paniers(s) dans le bol de cuisson. Placez le couvercle sur le bol tout en veillant à

bien l'enfoncer. Afin de fermer le couvercle, poussez sur la languette en plastique à l'aide de votre pouce dans le sens contraire des aiguilles d'une montre 9 . Vérifiez qu'il n'y a pas de jeu.
8/ Positionner le bol sur la base. Poussez le bol à l'aide de la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage du bol sur le bloc moteur 10 . Il est impératif de ne pas démonter la lame.
9/ Branchez l'appareil.
10/ Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour déclencher la cuisson. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que la cuisson est en cours. 11
11/ Le bip sonore et l'arrêt du témoin lumineux indiquent la fin de la cuisson.
12/ Débranchez l'appareil. Enlevez le couvercle.
13/ Retirez le(s) panier(s) à l'aide la spatule. 12 13 Conservez le bouillon et utilisez la quantité souhaitée pour votre purée.
14/ Pour retirer le bol de sa base, dévissez-le en le prenant par la poignée et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Mixage
1/ Placez les aliments cuits du grand panier directement dans le bol de cuisson. 14 15
2/ Verrouillez le couvercle du bol. 16
3/ Positionnez le bol sur la base et verrouillez-le sur le bloc moteur.
4/ Branchez l'appareil.
5/ Tournez le bouton de mixage sur la droite ou sur la gauche suivant la vitesse de mixage souhaitée pendant environ une dizaine de secondes :
- Texture lisse : tournez le bouton vers la gauche §§ (vitesse rapide) 17
- Texture avec petits morceaux : tournez le bouton vers la droite § (vitesse modérée) 18
Si le mixage ne se fait pas, vérifiez que le bol est verrouillé sur la base et que le couvercle est bien emboîté. Il se peut que le bouton de mixage se déboîte légèrement pendant l'opération de mixage, ce qui est normal.
6/ Recommencez l'étape précédente jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Ne mixez pas plus de 30 secondes d'affilée.
Débranchez l'appareil.
7/ Déverrouillez le bol à l'aide de la poignée.
8/ Ouvrez le couvercle du bol et retirez la purée obtenue. Vous pouvez vous servir de la spatule pour racler le bol. 19
Recommencez l'opération avec les aliments contenus dans le 1/2 panier.
9/ Lavez la spatule et accrochez la au dos du cuiseur vapeur mixeur. 20

Smoothie
1/ Retirez la lame destinée à réaliser des purées et compote en tournant la fleur située sous le bol vers la droite.
2/ Positionnez la lame à smoothie.
3/ Installez la fleur sous le bol et faites la pivoter sur la gauche afin de la verrouiller.
4/ Placez les aliments préalablement coupés en petits dés directement dans le bol de Cuisson, ainsi que tous les autres ingrédients préconisés dans la recette choisie. Veillez à bien respecter les repères indiqués sur le bol en ne dépassant en aucun cas le repère 210ml « max ». Si nécessaire, il est préférable de mixer en plusieurs fois.
5/ Verrouillez le couvercle du bol.
6/ Positionnez le bol sur la base et verrouillez-le.
7/ Branchez l'appareil.
8/ Tournez le bouton de mixage sur la gauche pendant environ une dizaine de secondes.
9/ Recommencez l'étape précédente jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

10/ Déverrouillez le bol à l'aide de la poignée.
11/ Ouvrez le couvercle du bol et retirez le smoothie obtenu. Vous pouvez vous servir de la spatule pour racler le bol.
12/ Débranchez l'appareil.
13/ Vous pouvez retirez la lame en tournant l'écrou fleur situé sous le bol vers la droite.
14 / Pour positionner à nouveau la lame, installez dans le bol la lame munie du joint placé dans le bon sens (forme évasée vers le bas), placez l'écrou fleur sous le bol et faites-le pivoter sur la gauche afin de la verrouiller.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Débranchez toujours l'appareil et attendez qu'il soit froid avant de procéder au nettoyage.
N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.
Le bol, le bouchon du réservoir, la collerette, le joint, les lames, les paniers de cuisson, le bol de cuisson, le couvercle du bol et la spatule peuvent être lavés à l'éponge à l'eau et au savon ou être lavés au lave vaisselle.
Nettoyez l'ensemble lames avec précaution : les lames sont très coupantes.
Il est nécessaire de bien repositionner la lame au fond du bol de cuisson après chaque nettoyage, comme indiqué dans le paragraphe « Important montage/démontage de la lame .
Si vous observez une détérioration du joint, remplacez-le par le joint fourni à cet effet.

N'utilisez pas de produits abrasifs. Ne versez jamais d'eau de javel ou de solutions/tablettes de stérilisation chimiques dans l'appareil.

Si nécessaire, utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur.

Après le nettoyage de la lame, veillez à ce que le joint soit correctement replacé (voir photo : la partie évasée du joint est placée vers le bas). Il est nécessaire de nettoyer votre appareil et ses accessoires après chaque utilisation. Il est également conseillé de nettoyer régulièrement le chemin de vapeur en le retirant de son emplacement dans le couvercle 21 . Ne jamais oublier de le replacer avant de réutiliser l'appareil.

DÉTARTRAGE

Au fil des utilisations et en fonction de la qualité de l'eau utilisée, un dépôt calcaire peut apparaître au fond du réservoir d'eau. Afin de limiter l'apparition de ce dépôt, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau faiblement minéralisée lors de la cuisson des aliments. Ces résidus ne perturbent pas le fonctionnement de l'appareil.
Nous vous recommandons de détartrer votre appareil tous les 15 jours (ou tous les 20 cycles) en versant dans le réservoir d'eau un mélange de 100ml d'eau chaude + 100ml de vinaigre blanc.
Laissez agir pendant environ 30 minutes avant de vider le réservoir et de l'essuyer au moyen d'un chiffon humide.
Remplissez le réservoir avec 200ml d'eau et mettez l'appareil en position vapeur pendant 20 minutes en laissant le bol vide avant de l'utiliser à nouveau pour la cuisson d'aliments.
N'utilisez pas de produits détergents.

GUIDE DE CUISSON (bol rempli au maximum soit une contenance de 900ml ou 400 à 450g de nourriture)

Aliments	Quantité d'eau max (niveau d'eau*)	Temps de cuisson estimé**
FRUITS	2	14 MINUTES
Pommes	2	14 MINUTES
Fraises	2	14 MINUTES

Pêches	2	14 MINUTES
Poires	2	14 MINUTES
LÉGUMES		
Brocolis	3	17 MINUTES
Carottes	3	17 MINUTES
Chou-fleur	3	17 MINUTES
Fenouil	3	17 MINUTES
Haricot verts	2	14 MINUTES
poireaux	3	17 MINUTES
courgettes	2	14 MINUTES
Pois	3	17 MINUTES
Pommes de terre	3	17 MINUTES
Epinards	3	17 MINUTES
Tomates	3	17 MINUTES
VIANDE		
Agneau, Bœuf, Poulet...	3	17 MINUTES
POISSON		
Cabillaud, Saumon, Truite...	3	17 MINUTES

Pour un bol rempli à la moitié (200 à 250 g de nourriture), passez au niveau d'eau inférieur (par exemple, pour cuire un bol rempli à moitié de pommes de terre, mettez un niveau 2 d'eau (160 ml) au lieu du niveau 3 requis pour un bol rempli au maximum.)

RECHAUFFER ET DECONGELER

Pour réchauffer les aliments, remplissez le réservoir au niveau 1 (temps estimé : 10 minutes).
Pour décongeler les aliments, remplissez le réservoir au niveau 2.
**Les niveaux 1, 2 et 3 sont indiqués sur la fenêtre du réservoir d'eau et sur le bol (niveau 3 = max = 210 ml).*
*** Temps donnés à +/- 1 minute près*

Dépannage

Problème	Solution possible
Le mixage ne fonctionne pas / Le voyant lumineux ne s'allume pas	Vérifiez que le bol est verrouillé sur la base et que le couvercle est bien emboîté.
Le bol fuit	Vérifiez que le joint est bien fixé (voir le paragraphe sur la mise en place de la lame).
Le conduit de vapeur s'est déboîté dans le couvercle	Repositionnez-le
De la vapeur s'échappe sur le pourtour du bol au cours de la cuisson	Ceci est du à la pression accumulée dans le bol durant la cuisson et n'altère en rien le bon fonctionnement du produit et la cuisson des aliments

GARANTIE

Une garantie de 2 ans vous est offerte, sous réserve de la bonne utilisation de l'appareil, dans les conditions indiquées dans le mode d'emploi. Les réparations sont totalement prises en charge par le fabricant, en cas de pièces défectueuses ou de défauts de l'appareil. Tout autre dommage est exclu de la garantie. Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Le câble et la prise sont exclus de la garantie au cas où ils auraient été détériorés.
A partir de la date d'achat et pendant 2 ans, tous les défauts reconnus sont pris en charge par le fabricant, sans coût supplémentaires. Cette prise en charge de coûts doit faire l'objet d'un accord préalable. Veillez à toujours joindre à l'envoi de l'appareil le bon de garantie (ou tout autre preuve d'achat datée) où figure clairement la date d'achat. Sans justificatif, l'appareil vous sera retourné contre remboursement de la facture.
Cette garantie s'applique dans l'ensemble des pays où ce produit est vendu.
En tout état de cause, la garantie légale s'applique conformément à la loi.
La fourniture de pièces détachées est assurée dans la limite des stocks disponibles sur le site www.store.tigex.fr

Marquage WEEE – Informations pour le consommateur. Mise au rebut des produits en fin de vie. Conformez-vous à la législation en vigueur et ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.

Tigex Store
www.store.tigex.fr

N° Indigo 0 825 825 300
0,15 € TTC / MN

ALLEGRE PUERICULTURE SAS
Service consommateurs
BP 197 - 42013 Saint - Etienne
Cedex 2 - France

www.tigex.com